



PIERPAOLO
PECORARI

MALVASIA

GESCHÜTZTE GEOGRAPHISCHE ANGABE JULISCH-VENETIEN

- Rebsorte** — Malvasia Istriana
- Anbaugebiet (Gemeinde)** — Mossa
- Bodenbeschaffenheit** — Kieselkalk-Hochebene (60 ü.d.M.)
- Durchschnittsalter** — 50 Jahre
- Reberziehung** — Guyot 4.800 Rebstöcke/ha
- Ertrag** — 40 hl/ha
- Vinifikation** — Vergärung in Edelstahltanks (19 °C).
Verbleib auf der Feinhefe für 7 Monate mit
wöchentlicher battonage. Flaschenabfüllung
und kurze Reifung in der Flasche.
- Reifepotenzial** — 4 - 6 Jahre
- Serviertemperatur** — 12 °C
- Wein-Speisen-Kombination** — Fisch im Ofen zubereitet, Meeresfrüchte,
weiße Fleischsorten.
- Serviertvorschläge:*
Thunfischfilet in Nuß-Pistazien-Blätterteig.
Truthahnroulade mit Kartoffeln, Ricotta und
Bauchspeck. Lachsforelle an Orange.



Via Tommaseo 56.
San Lorenzo Isontino IT 34070
+39 0481 808775
www.pierpaolopecorari.it